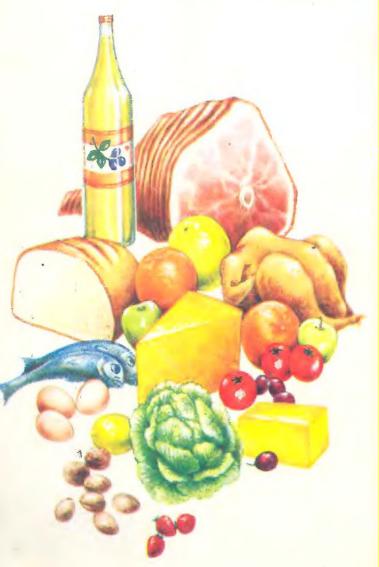
المعارفالأولاد

الخذاء







بعض المنتجات الغذائية وتوزيعها في العالم

المعارفالاولاد

الغذاء





© دار المعارف للطبعة العربية

على كلِّ الشعوب ، فى جميع أنحاء العالَم أن يجدوا طعامَهم الذى يأكلونَه كلَّ يوم .

بعض الناس يَزرعون الطعامَ ليأكلُوهُ ، ويزرعه بعضُهُم الآخرُ ليبيعوه .







ولما كان سُكانُ المدنِ لا يستطيعون زراعة طعامِهم بأنفسهم فإنهم يشترون الأطعمة من الأسواق والمتاجر. وفي الأسواق والمتاجر يستطيعون شراء كلّ ما يَحْتَإ جُونَ إليه من الأطعمة المختلفة. يحتاجُ جسمُك للغِذاء ، الذي يساعدُه على النُّموِّ ويولِّد له الطاقة . والأطعمةُ المختلفةُ تشبِعُ احتياجاتِ جسمِك إليها .



والجسمُ يحتاجُ إلى هذه المجموعةِ من الأطعمةِ لكى تساعدَه على النموِّ. فهى تحتوى على الكثير من البروتينات التى تبني الخلايا الجديدة وتكون العضلاتِ.

أما الدُّهون ، فتمدُّ جسمَك بالمزيدِ من الطاقة . وجسمُك يختزنُ الدُّهونَ في أماكنَ مختلفة منه ، حتى يَحينَ وقتُ الحاجة إليها .



فطائر

هذه المجموعة من الأطعمة تحتوى على السُّكَّرياتِ والنشوياتِ ويطلق عليها السُمُ الكربوهيدرات .

ويحتاج الجسمُ للكربوهيدرات حتى يظلَّ محتفظاً بدفئِه ويستمِد منها الطاقة الله تساعد على العمل.

أما المعادن فتوجَد في هذه الأطعمة .

وهي تساعِدُ على تكوينِ العِظامِ والأسنان والدَّم .





والفيتامينات تساعد على نمو الجسم نموًا صحيحاً . كما تحميك من الإصابة ببعض الأمراض .

ولكى يَظلَّ الناسُ أَصِحَّاءَ يجب أن يكونَ طعامُهم مزيجاً من البروتينات والدهون والكربوهيدرات .

ويتحول الغذاءُ الذي نأكلُه إلى موادَّ كيماوية يحملها الدمُ إلى أَجزاء الجسم المختلفة . وهذه الموادُّ الكيماوية تساعدُ جسمك على النموِّ وتمنحُكَ الطاقة . وتُعرَف عمليةُ التحول هذه بالهضم .



تقطع الأسنان الطعام وتفره . في داخل الفم توجد غدة لعابية تفرز اللعاب الذي يحول الطعام إلى عجينة لينة .

وعن طريق البلع ينزِلُ الطعامُ إلى المَعِدة حيثُ يلتقي بالعصاراتِ التي يفرزُها الكبدُ والبنكرياس ، فتحوّله إلى موادَّ كيماوية .

تنتقل هذه الموادُّ الكيماويةُ من المَعدة الى الأمعاء الدقيقة وهناك يمتصُّ معظمُها وينفذُ إلى الدم ليتغذَّى عليها معظمُها وينفذُ إلى الدم ليتغذَّى عليها الجسمُ .

أما البقايا والفضلات فتنتقل إلى الأمعاء الغليظة ومنها إلى المستقيم حيث تخرج من الجسم .



المستقيم





وهذه هي دورة الغذاء على الأرض. الشمس تشرق على النباتات فتساعدها على النمو والازدهار. والحيوانات تتغذّى على هذه النباتات وعندما تموت الحيوانات تتخلّل أجسامها وتتحوّل إلى أسمدة تتغذّى بها النباتات.

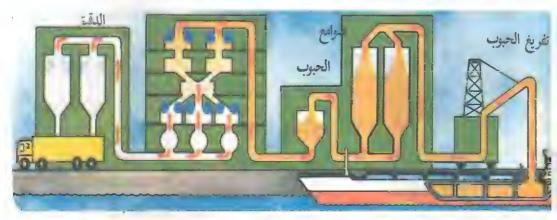
يأكل الناس بعض الحيوانات



الجوّار

٢ - تمهيد الأرض وتسويتها للبذر

١ – حرث الأرض



٢ - مطاحن الدقيق

ه - سفن الحبوب

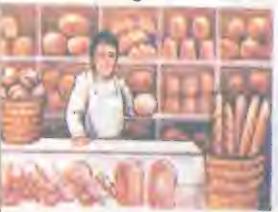
تَتِمُّ معظمُ العملياتِ الزراعيةِ في العصر الحديثِ باستخدامِ الآلاتِ . فالمحراثُ يجهِّز التربة ويعدُّها للزراعة . وتقومُ آلةٌ أخرَى بعمليةِ التقليبِ والتسويةِ ، وثالثةٌ تبذُر البذورَ .



٤ - حصد القمح



٣ - بذر البذور



٨٠ بيع الخبز



٧ - صناعة الخبز

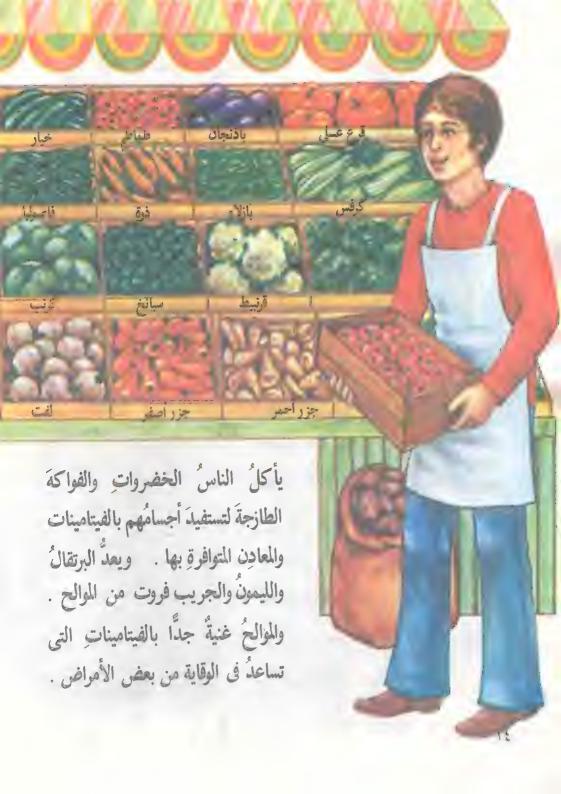
وعندما يتمُّ نُضْج القمح يحصَدُ بواسطة آلةِ حصادٍ ميكانيكية . كما يتمُّ طحنُ القمح ميكانيكيًّا لتحويلِهِ إلى دقيقٍ . وتستخدم الآلاتُ في عملياتِ العجنِ والتقطيع والخَبْزِ في المخابزِ الحديثةِ .

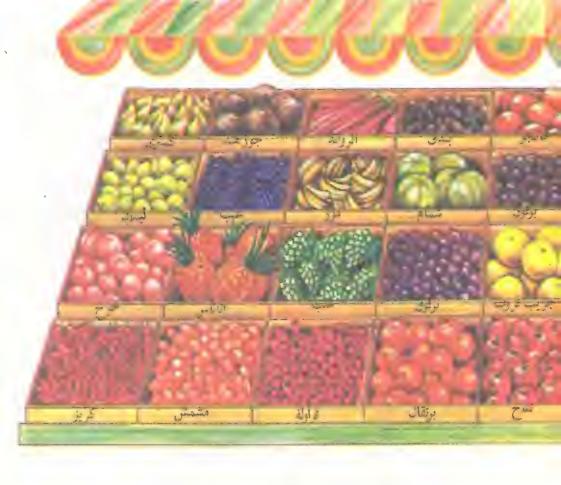


يقومُ الناسُ في كلِّ بقاعِ الأرض بزراعة الأرز . وتحتاجُ زراعةُ الأرز إلى كميات كبيرة من المياه . ولذلك يغمرُ الزراعُ حقولَ الأرز بالماء . وعندما ينمُو الأرز يجفَّف الحقلُ من الماء ويتمُّ حصادُ الأرز بعد نضجِه .









من الخضروات ما تؤكلُ جذورُها مثل اللَّفت والجزرِ والفُجل ، ومنها ما تؤكلُ أزهارها أو أوراقُها مثلَ الجرجيرِ والخسِّ والكرنب .

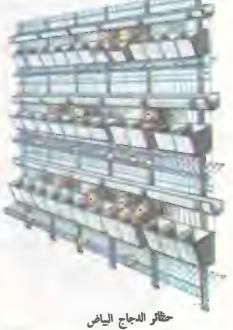
وفى بعضِ الأحيانِ لا يؤكل منها سوى البذورِ مثل البازلاء .

يأكلُ الناسُ في مختلِف البلادِ الأنواعَ المختلفة من اللحوم. أما في الهند فلا يأكلون لحمَ الأبقار لأنها مُقدَّسة. ويؤكلُ لحمُ الغزالِ في البلادِ العربيةِ في حين لا يؤكل لحم الحنزير. وفي بعض البلاد الأوربية مثل «فرنسا» يأكلون لحم الحصان.





يحتفِظُ بعضُ الزراعِ بالحيواناتِ التى يربونَها فى حظائرَ مغطاةٍ. ويغذّى الزَّارِعُ الأبقارَ على خليطٍ معين من الأعشابِ والحبوبِ لكى تنموبسرعةٍ. وتربَّى الدواجنُ فى حضَّانات خاصة كما يُراعَى فى تغذيتِها أن تتناول أطعمةً معينةً يُراعَى فى تغذيتِها أن تتناول أطعمةً معينةً تساعدُ على الإكثارِ من إنتاج البيضِ تساعدُ على الإكثارِ من إنتاج البيضِ لتحسينِ وزيادة إنتاج الدجاج .



وتُعَدُّ الأَسْماكُ من أَهَمِّ مصادِرِ الغِذاء . وهُناكَ أنواعٌ كَثِيرةٌ من أدواتِ صَيْدها ، مِنْها الشِّباك والصَّنانِير . وبَعضُ الدُّولِ ، مِثلُ اليابانِ ، تُرَبِّى الأَسْماكَ في أَحْواضٍ مائِيَّةٍ ضِخْمة . وبَعْدَ أَن تَكْبُرَ الأسماكُ ، تُنْقَلُ إلى صَهاريجَ مَغْمورة في مِياه البحرِ ليَكْتَملَ نُمُوُّها .





تربَّى الأبقار أحياناً للاستفادة من ألبانها وتسمَّى في هذه الحالة أبقاراً حلوباً. أو أبقاراً منتجة للألبان.

فى مزارع إنتاج الألبان تُحلَبُ الأبقارُ ميكانيكيًّا . وهذه الطريقةُ أسرعُ من الحلب باليد .

ويستخرجُ الزبدُ من الألبان . ويصنَع الجبنُ من اللبن المختمرِ .



أما البنُّ فيستخرجُ من بذورِ ثمارِ البن ، وتسمَّى بجباتِ البن .

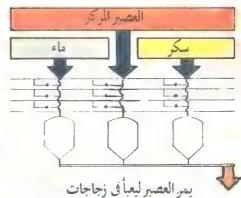
ويجمع حبُّ البنِّ يدويًّا. ويُنظَّف بغسلِهِ بالماء، ثم يجفَّف في الشمس، ثم تقوم الآلاتُ بفصل الحبوب عن القشرة.

ویستخرَج الشای من أوراقِ وبواعم نبات الشای . ویجفّف نبات الشای بطردِ العصارةِ منه .

وهوينمُو في البلادِ الحارة الغزيرةِ الأمطارِ.











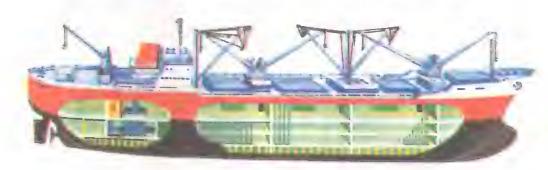
هناك فواكه تدخل في صناعة المشروبات مثل البرتقال والليمون والتُفاح والأناناس والمشمش وغيرها .

ويتم عصرُ الفواكهِ آليًّا للحصولِ على شرابها .

يضافُ السُّكُو إلى العصيرِ المستخرَجِ بنسبة معينة في أوانِ ضخمة . ثم يُعَبَأ هذا المزيجُ آليًا في زجاجات تُعقَّمُ ويُحكَمُ إغلاقُها وتوزَّع.

صُمِّمت سَفُنُ خاصةٌ لنقلِ الموادِّ الغذائية في الحالات التي يستغرِق نقلها وقتاً طويلا.

وتزوَّدُ هذه السفنُ بمخازنَ خاصة على هيئة ثلاجات ضخمة يُحتفظ فيها بكلِّ أنواع الأطعمة في درجة برودة معينة حتى يتم نقلُها إلى المكانِ المطلوبِ.



ويتم نقلُ الألبانِ الطازجة من المزارع إلى مصانع منتجاتِ الألبان في ثلاجاتِ ضخمة .



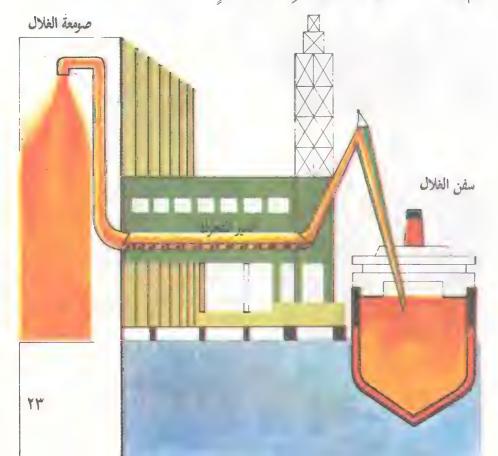


أما المعلَّباتُ والبقالةُ فيتمُّ نقلُها إلى مواكنِ التوزيعِ ومحالًّ البيعِ في سياراتِ نقلِ كبيرة .

تنقَلُ الغلالُ في صوامع داخلَ سفنِ خاصة بها .

ولما كان من الصعْبِ رفعُها بالأوناشِ والروافع لذا كان من الضروري تجهيزُ رصيفِ التفريغ بصوامع متصلة بأنابيب شافطة تمتص الغلال من صوامعها داخل السفنِ لتوصيلها إلى الصوامع الخاصة بها على رصيف التفريغ .

تستخدَم السيور المتحركةُ لنقلِ الغلالِ بين سفنِ الشحنِ وصوامع ِ التفريغ . ويتم بعد ذلك نقلُها إلى المطاحنِ بوسائل نقلِ خاصة ٍ .



تُوصَّلَ العلماءُ إلى طرق متعددة لحفظ الأطعمة من التلف نتيجة تعرضِها للعوامل الجوية مدةً طويلةً



فاللحوم كانت تحفظ عن طريقِ التدخين .

وما تزال هذه الطريقة مستخدَمة في حفظ اللحوم والرنجة ، وفي صناعة بعض أنواع السجق .

وتحفَظ الفواكة مثل العنب والمشمش بتجفيفها في الشمس .

وقديماً كان البحارةُ يحفَظون اللحومَ والأسماكَ مُملَّحة بوضعها في براميلَ مملوءة بالماء المِلح .



والتعليبُ يحفظ المأكولاتِ بعزلها عن الهواءِ داخل علب.



واليوم تستخدَم وسيلة التثليج السريع للأطعمة حتى درجة التجمد .



لا تحصُلُ الشعوبُ في البلادِ الفقيرة على كفايتِها من الأطعمةِ البروتينية مما دعا العلماء للتفكيرِ في استخلاصِ البروتين من عصاراتِ أوراقِ النباتاتِ أوعن طريقِ استزراعِ العوالق البحريةِ لانتاج غذاءِ صناعي غنى بالبروتين .



العوالق البحرية توصُّل العلماءُ إلى زراعة بعضِ النباتاتِ في الماء بعيداً عن التربة ، ويضافُ إلى الماء الموادُّ الكمائيةُ اللازمةُ لنمِّ النبات. ماء الرى أحجار تتيت جذور النباتات في الأحواض الخاصة

فهرس أبجدي للكلمات

Millet	خن) ۱۳	ذرة عويجة (د	Rice	١٢	أرز
Tea	۲.	شای	Fish	١٨.٨	أسماك
Barley	14	شعير	Frozen food	70	أطعمة مجمدة
Oats	15	شوفان	Milk	77-19	ألبان
Rye	14	شيلم	Coffee	۲.	بن
Hunting	77	صيد	Protein	٤	بروتينات
Juice	۲١	عصير	Refrigeration	70.77	تثليج
Plankton	YV.A	عوالق	Dehydration	70	تجفيف
Grain	17.17.1	غلال .	Smoking	3 7	تدخين
Fruits	10	فا كهة	Canning	70	تعليب
Vitamins	٥	فيتامينات	Salting	78.77	تمليح ِ
Wheat <	11-1-	قمح	Cheese	19	جبن
Carbohydrates	٥	كر بوهيدر ات	Food preservation	70.78	حفظ الطعام
Meat *	17.17	لحوم	Bread	18.11	خبز
Plants Y	٧.١٥:١٤.	نباتات ۱۳۰۹	Vegetables	١٤	خضروات
Minerals	٥	معادن	Poultry	14.17	دواجن ً
Digestion	V-7	هضم	Food chain	9.1	دورة الغذاء
Transport	**	وسائل النقل	Fats	٤	دهنيات
			Maize (UK) Corn (USA)	١٣	ذرة



199-/9897		رقم الإيداع	
ISBN	977 - 02 - 3135 - 5	الترقيم الدولي	
	1/4-/4-1	,	

طبع بمطابع دار المعارف (ج.م.ع.)

صدر من هذه المجموعة:

السدود والبحيرات تحت سطح البحر الإشارات والرسائل الصحارى على شواطئ البحار الطيور وهجرتها العناكب الجبال التليفزيون التليفزيون الرقت والساعات الوقت والساعات الصحة والمرض الموانئ والمرافئ اللوائ

الأدغال
البالونات والطائرات
التصوير الشمسى
الطقس
الطقس
الغذاء
الغذاء
المواء
المواء
الوقود والطاقة
الكون
الكون
الكبارى والأنفاق
السينها
الشوارع والطرق الرئيسية



© دار المعارف للطبعة العربية